

# Notícias da CNCDA

19ª edição - Newsletter abril 2024



## 12ª Plenária da Comissão Nacional (CNCDA) teve lugar a 30 de janeiro de 2024

A reunião presidida pelo Coordenador da CNCDA e Diretor-Geral do GPP serviu de oportunidade para se proceder ao balanço dos trabalhos desenvolvidos no período 2018/23, bem como proceder à abertura da discussão de uma nova Estratégia Nacional para 2024/2030.

O GPP, enquanto Coordenador da Comissão Nacional, destacou as metas atingidas e o balanço do referido período (2018/23).

---

## Um Contributo da DGRM para o Combate ao Desperdício Alimentar



Tendo presente as preocupações em matéria de desperdício alimentar, e os desenvolvimentos concretizados nos últimos anos, nomeadamente no que concerne a situações que levavam à retirada do mercado de grandes quantidades de produtos da pesca, recordamos o [Despacho n.º 34/DG/2022](#), de 5 de setembro de 2022, divulgado pela Direção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos (DGRM). Estas situações de retirada do mercado de produtos da pesca, concretamente de camarão, pescada, choco e ovas de bacalhau e espécies afins eram ocasionadas, devido a questões que se prendiam com a rotulagem e a informação ao consumidor e que nunca configuraram práticas comerciais desleais ou prejuízo para o consumidor.

Este despacho representa um contributo importante da DGRM em prol do combate ao desperdício alimentar, no âmbito dos produtos da pesca e da aquicultura.

---

## Concurso Green Chef na sua 8ª Edição: Privilegiar a Dieta Mediterrânica



Privilegiar uma Dieta Mediterrânica poderá contribuir para um estilo de vida mais saudável e sustentável, nomeadamente através do incremento do consumo de hortícolas da época e provenientes de produções locais. Contudo, estes são um grupo de alimentos que se pode deteriorar rapidamente, o que pode gerar um maior Desperdício Alimentar.

A DECO lançou uma vez mais este desafio às escolas, onde os alunos foram convidados a confeccionarem receitas criativas, aproveitando os alimentos e as sobras das refeições, de forma a reduzir o desperdício alimentar nas suas casas!

Nesta 8ª edição, a DECO Jovem contou com um total de 174 equipas inscritas, recebendo um total de 113 vídeos culinários com sobras de refeições produzidos pelos alunos.

Todos os trabalhos foram avaliados por um Júri, presidido pela DECO, e constituído por entidades e personalidades na área do ambiente e educação, do qual a Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA) também fez parte, tendo sido privilegiadas receitas que destaquem os princípios da Dieta Mediterrânica. No dia 5 de dezembro foram divulgados os resultados, numa cerimónia em modo virtual, onde houve espaço para uma “Aula Aberta” com a participação da CNCDA, onde foi debatida a problemática do Desperdício Alimentar, as suas consequências e dicas para o combater.

Para conhecer os premiados, clique [aqui](#).

---

## O Selo Distintivo da Comissão Nacional: 3 Anos de implementação; Relatório de 2023 já disponível



Implementado em meados de abril de 2021, o Selo Distintivo da CNCDA, ficou disponibilizado junto dos interessados dos distintos elos da cadeia agroalimentar através de candidatura online sediada na página institucional da Comissão Nacional em separador próprio ([www.cncda.gov.pt](http://www.cncda.gov.pt)).

Face ao relatório anterior, produzido em maio de 2023, regista-se uma subida de quase 14% de candidaturas aprovadas.

Importa relembrar que podem aderir ao uso do Selo Distintivo todos os operadores económicos da cadeia agroalimentar, compreendendo a produção primária, a transformação industrial, o retalho e canal HORECA, bem como pessoas coletivas, de natureza pública ou privada, designadamente organizações não governamentais e instituições particulares de solidariedade social, que pretendam promover iniciativas no âmbito do combate ao desperdício alimentar e subscrevam os compromissos específicos constantes do anexo ao presente regulamento.

Para mais informação consultar [aqui](#).

---

## A CNCDA acompanhou a Too Good To Go na assinatura da adesão ao Pacto do Porto para o Clima



Teve lugar no passado dia 2 de abril, na Cidade do Porto, a adesão formal da TGTG ao Pacto para o Clima, iniciativa do Município Portuense, que já reúne um vasto conjunto de Empresas e Meio Académico (outro dos assinantes foi a Faculdade de Ciências da Nutrição da Universidade do Porto).

O Pacto do Porto para o Clima trata-se de um acordo voluntário que sintetiza metas e objetivos para a descarbonização da cidade, e que reúne todos aqueles que procuram contribuir para esse objetivo.

O evento teve lugar no Mercado do Bolhão, e proporcionou um animado debate com empresas, especialistas e formuladores de políticas públicas como, juntos, poderão enfrentar o desafio do Combate ao Desperdício alimentar.

O painel de oradores foi composto por representantes da Câmara Municipal do Porto, da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Too Good To Go, tendo o painel sido moderado pelo Diretor para a Neutralidade Carbónica do Porto.

Para mais informações consulte o [Site do Pacto do Porto para o Clima](#)

---

## “Let's Reduce Consumer Food Waste”! Soluções do Fórum Europeu sobre Desperdício Alimentar dos Consumidores



No dia 5 de junho de 2024, vai realizar-se em Bruxelas o evento público "Vamos reduzir o desperdício alimentar dos consumidores!"

Este evento é organizado pela DG SANTE e pelo *Joint Research Center* (JRC) com o objetivo de debater o desperdício alimentar no Consumidor, sendo especialmente direcionado para decisores políticos, empresas do setor alimentar e outras organizações, escolas e outros estabelecimentos de ensino, bem como todos os que estão empenhados em combater o desperdício alimentar no consumidor.

Neste encontro haverá oportunidade de compreender como aplicar a ciência comportamental para combater o desperdício alimentar dos consumidores, aprender a reduzir o desperdício alimentar dos consumidores através de políticas locais, regionais e nacionais eficazes e obter informações sobre como conceber, monitorizar e avaliar ações de prevenção do desperdício alimentar de forma eficaz.

Para obter mais informações e a agenda completa do evento, clique [aqui](#).

[Inscreva-se](#) até 31 de maio, para garantir o seu lugar, e partilhe esta iniciativa com a sua rede de contatos.

---

## ***Combater o desperdício alimentar, uma responsabilidade partilhada do produtor ao consumidor***

---

Para receber a **Newsletter da CNCDA**, [envie um e-mail para cncda@gpp.pt](mailto:cncda@gpp.pt) com o "assunto" [SUBSCREVER]